



04

Français

**PURE**

## MODE D'EMPLOI

Type HD8765

Lire attentivement avant d'utiliser la machine.



FR

04

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Enregistrez votre produit et retrouvez l'assistance en ligne sur

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

# IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir ; mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
6. Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex : caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

## INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
  1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
  3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

*Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café super-automatique Saeco Minuto Pure !*

*Pour profiter pleinement de l'assistance Saeco, enregistrez votre produit sur le site **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.*

*Cette machine est destinée à la préparation de café expresso avec des grains de café entiers.*

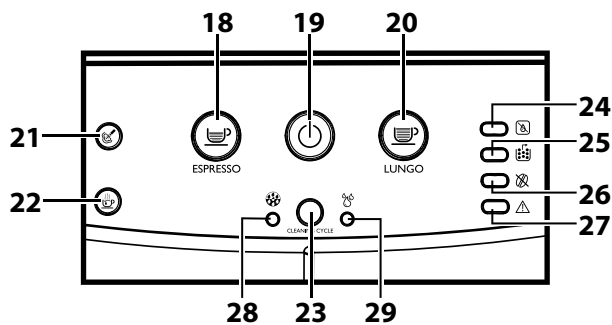
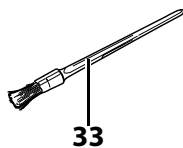
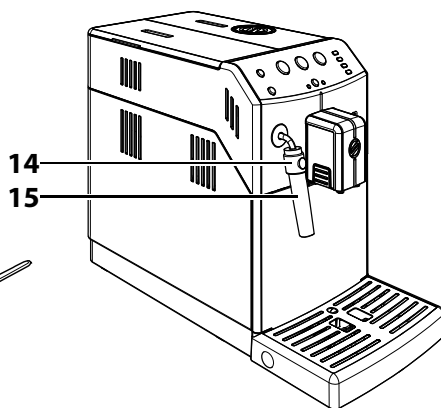
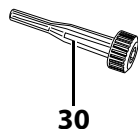
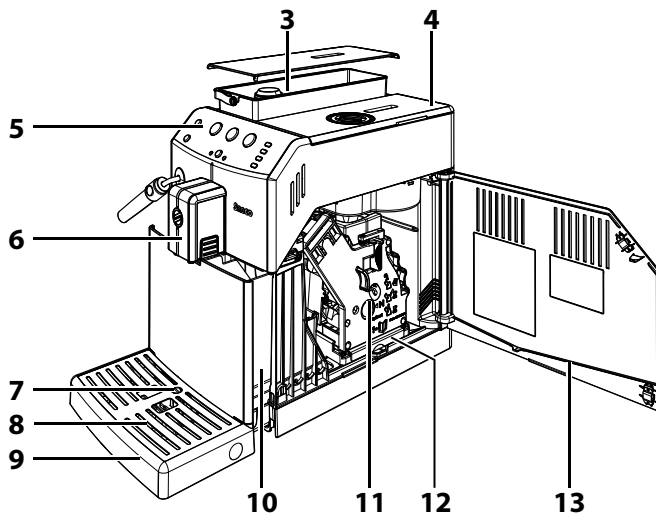
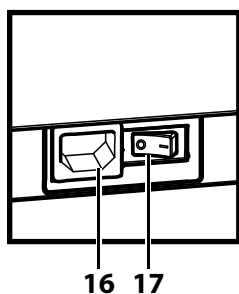
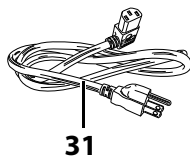
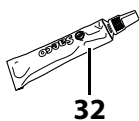
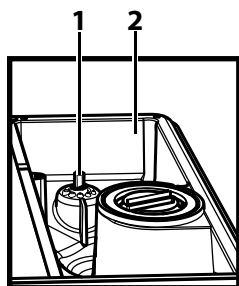
*Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine.*

## SOMMAIRE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>INSTALLATION .....</b>   | <b>4</b>  |
| Vue d'ensemble du produit .....   | 4         |
| Description générale .....  | 5         |
| <b>OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....</b>  | <b>6</b>  |
| Emballage de la machine .....   | 6         |
| Installation de la machine.....   | 6         |
| <b>PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ.....</b>   | <b>8</b>  |
| Amorçage du circuit .....   | 8         |
| Cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage .....   | 9         |
| Cycle de rinçage manuel.....  | 10        |
| Installation du filtre à eau « INTENZA+ » .....   | 12        |
| <b>RÉGLAGES .....</b>   | <b>13</b> |
| Saeco Adapting System.....  | 13        |
| Réglage du moulin à café.....   | 14        |
| Réglage de la buse de distribution du café.....   | 15        |
| Réglage de la longueur du café dans la tasse .....  | 16        |
| <b>DISTRIBUTION DE CAFÉ ALLONGÉ ET DE CAFÉ EXPRESSO.....</b>                              | <b>17</b> |
| <b>ÉMULSIONNER LE LAIT / PRÉPARER UN CAPPUCCINO .....</b>                                 | <b>18</b> |
| Comment émulsionner le lait.....  | 18        |
| Comment préparer un cappuccino .....  | 19        |
| <b>DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....</b>  | <b>20</b> |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>  | <b>21</b> |
| Nettoyage quotidien de la machine .....   | 21        |
| Nettoyage quotidien du réservoir à eau .....  | 22        |
| Nettoyage quotidien du Mousseur à lait Classique.....                                     | 22        |
| Nettoyage hebdomadaire de la machine.....   | 23        |
| Nettoyage hebdomadaire du Mousseur à lait Classique.....                                  | 23        |
| Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution et de la conduite de sortie du café..... | 24        |
| Lubrification mensuelle du groupe de distribution .....                                   | 27        |
| Nettoyage mensuel du réservoir à café en grains .....                                     | 28        |
| <b>DÉTARTRAGE .....</b>   | <b>29</b> |
| <b>SIGNALISATIONS DU BANDEAU DE COMMANDE.....</b>   | <b>34</b> |
| <b>DÉPANNAGE .....</b>  | <b>38</b> |
| <b>ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....</b>   | <b>40</b> |
| Stand-by .....  | 40        |
| <b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>   | <b>41</b> |
| <b>GARANTIE ET ASSISTANCE .....</b>   | <b>41</b> |
| Garantie .....  | 41        |
| Assistance .....  | 41        |
| <b>COMMANDE DE PRODUITS POUR L'ENTRETIEN .....</b>  | <b>42</b> |

## INSTALLATION

### Vue d'ensemble du produit



### Description générale

---

1. Bouton de réglage mouture
2. Réservoir à café en grains
3. Réservoir à eau + Couverture
4. Couverture du réservoir à café en grains
5. Bande de commande
6. Buse de distribution du café
7. Indicateur bac d'égouttement plein
8. Grille repose tasses
9. Bac d'égouttement
10. Tiroir à marc
11. Groupe de distribution du café
12. Tiroir à café
13. Porte de service
14. Protection pour buse de distribution
15. Mousseur à lait Classique (pour eau chaude/vapeur)
16. Prise câble d'alimentation
17. Interrupteur général
18. Touche de distribution du café espresso
19. Touche ON/OFF
20. Touche de distribution du café allongé
21. Touche vapeur
22. Touche eau chaude
23. Touche détartrage
24. DEL Manque d'eau
25. DEL Vidage du tiroir à marc
26. DEL Manque de café
27. DEL d'alerte générale
28. DEL Cycle de détartrage
29. DEL Cycle de rinçage
30. Clé de réglage du moulin à café
31. Câble d'alimentation
32. Graisse pour le groupe de distribution du café - en vente séparément
33. Pinceau de nettoyage - en vente séparément
34. Solution détartrante - en vente séparément

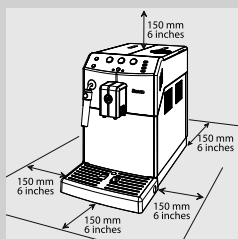
## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

**Emballage de la machine**

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

**Installation de la machine**

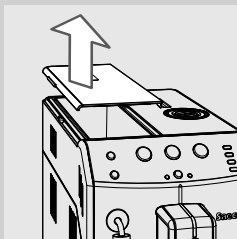
**1** Sortir la machine de l'emballage.



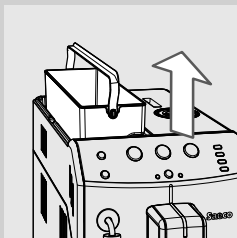
**2** Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- prévoir une distance minimum des parois de la machine comme le montre la figure.

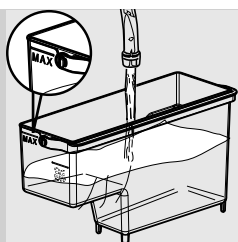
**3** Retirer le couvercle du réservoir à eau.



**4** Soulever le réservoir à eau en utilisant la poignée.





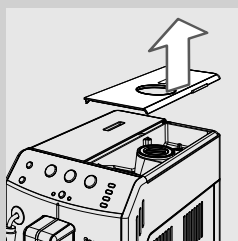


**5** Rincer le réservoir à eau avec de l'eau fraîche.

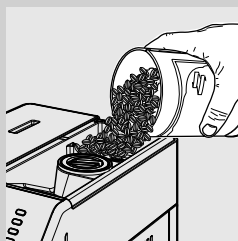
**6** Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Réintroduire ensuite le réservoir dans la machine. Vérifier qu'il est complètement inséré.

**!** **Avertissement :**

**ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude, bouillante, gazeuse ou d'autres liquides qui pourraient endommager le réservoir et la machine.**



**7** Enlever le couvercle du réservoir à café en grains.



**8** Verser doucement le café en grains dans le réservoir à café en grains.

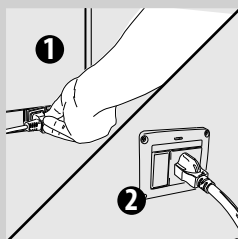
**≡** **Remarque :**

ne pas verser trop de grains de café dans le réservoir à café en grains pour ne pas réduire la qualité de mouture de la machine.

**!** **Avertissement :**

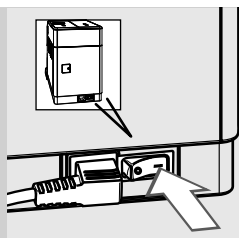
**ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café en poudre, soluble, caramélisé ou d'autres objets peuvent endommager la machine.**


**9** Remplacer le couvercle sur le réservoir à café en grains.




**10** Brancher la fiche sur la prise de courant placée au dos de l'appareil.

**11** Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- 12** Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche. La touche «  » clignote.



- 13** Pour mettre la machine en marche, il suffit d'appuyer sur la touche «  ».

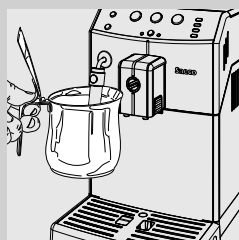
## PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation les conditions suivantes doivent être remplies :

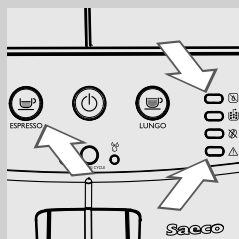
- 1) il faut amorcer le circuit ;
- 2) la machine effectue un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage ;
- 3) il faut démarrer un cycle de rinçage manuel.





### Amorçage du circuit

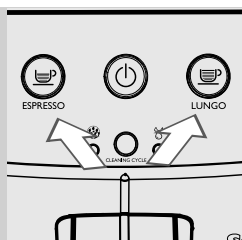
Au cours de ce processus l'eau fraîche coule dans le circuit interne et la machine se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.



- 1** Placer un récipient sous la buse d'eau/de vapeur.



- 2** La DEL «  » et la DEL «  » clignotent simultanément. Ensuite, la touche «  » s'allume. Pour effectuer l'amorçage du circuit, appuyer sur la touche «  ».



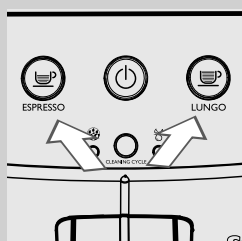
- 3** La machine commence alors à se chauffer : pendant ce temps, la touche «  » et la touche «  » clignotent simultanément.



### Cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage

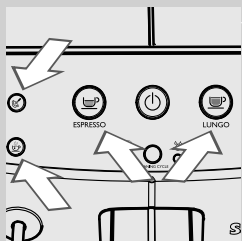
Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage des circuits internes en utilisant de l'eau fraîche. L'opération demande moins d'une minute.







- 1** Placer un récipient sous la buse de distribution du café pour recueillir la quantité d'eau distribuée.



- 2** La touche «  » et la touche «  » clignotent simultanément. Attendre que le cycle se termine automatiquement.



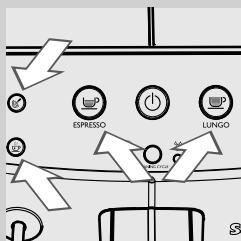
- 3** Après avoir effectué les opérations décrites ci-dessus, les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixe. Maintenant il est possible d'exécuter le cycle de rinçage manuel.





**Cycle de rinçage manuel**

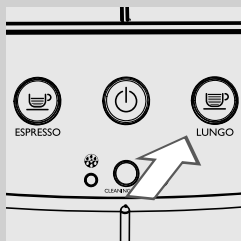
Au cours de ce processus, le cycle de distribution du café est activé et l'eau fraîche coule dans le circuit d'eau. L'opération demande quelques minutes.




- 1** Placer un récipient sous la buse de distribution du café.



- 2** Vérifier que les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes.




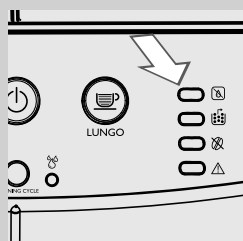
- 3** Appuyer sur la touche «  ». La machine commence à distribuer le café. Attendre la fin de la distribution et vider le récipient.




- 4** Positionner le récipient sous le Mousseur à lait Classique.





- 5** Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.



- 6** Distribuer toute l'eau résiduelle. La DEL «  » s'allume fixe.



**Remarque :**

Appuyer sur la touche «  » pour interrompre le cycle de rinçage manuel. Pour redémarrer le cycle, appuyer sur la touche «  ».

- 7** Remplir à nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est à présent prête à distribuer du café.



**Remarque :**

Si la machine n'a pas été utilisée pendant deux semaines ou plus, lors de la mise en marche elle effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage. Il faut ensuite démarrer un cycle de rinçage manuel comme décrit ci-dessus.

Le cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage démarre aussi automatiquement quand la machine est restée en stand-by ou a été éteinte depuis plus de 15 minutes.

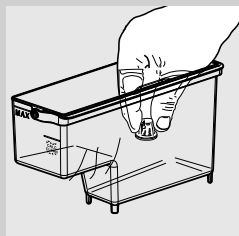
À la fin du cycle, il est possible de distribuer un café.

**Installation du filtre à eau « INTENZA+ »**

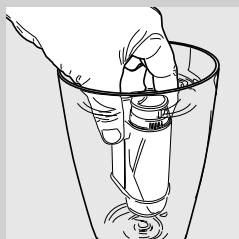
Il est recommandé d'installer le filtre à eau « INTENZA+ » qui limite la formation de calcaire à l'intérieur de la machine et donne un arôme plus intense à votre café.

Le filtre à eau « INTENZA+ » est en vente séparément. Pour plus de détails veuillez consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.

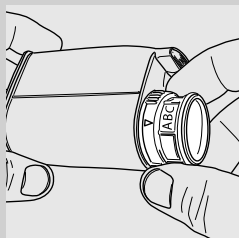
L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.



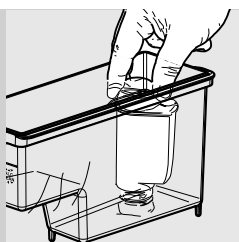
- 1** Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir et le conserver dans un endroit sec.



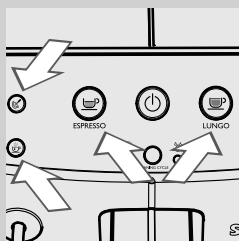
- 2** Retirer le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage, l'immerger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.













- 3** Régler le filtre à eau « INTENZA+ » en fonction de la dureté de l'eau utilisée :
- A = eau douce
  - B = eau dure (standard)
  - C = eau très dure



- 4 Introduire le filtre à eau « INTENZA+ » dans le réservoir à eau vide. Le pousser jusqu'au point le plus bas possible.
- 5 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche et le réintroduire dans la machine.



- 6 Vérifier que les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes.
- 7 Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.
- 8 Distribuer toute l'eau contenue dans le réservoir. La DEL «  » s'allume fixe.
- 9 Remplir à nouveau le réservoir à eau avec de l'eau fraîche et le réintroduire dans la machine.
- 10 Après avoir effectué les opérations décrites ci-dessus, les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixe.



#### Remarque :

Le filtre à eau « INTENZA+ » doit être remplacé après deux mois à compter de la première utilisation.

## RÉGLAGES

La machine permet d'effectuer certains réglages pour distribuer le meilleur café possible.

### Saeco Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine est munie d'un système d'autorégulation permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce sauf les grains caramélisés ou aromatisés. La machine se règle automatiquement après la distribution de quelques cafés pour en optimiser l'extraction.

**Réglage du moulin à café.**

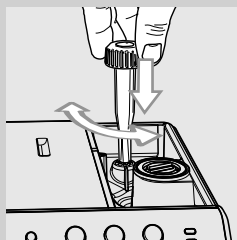
Les meules peuvent être réglées pour adapter la mouture du café à votre goût personnel

**Attention :**

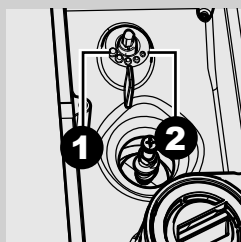
**Le moulin à café contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses. Il est interdit d'y introduire ses doigts ou d'autres objets. Pour régler le moulin à café, utiliser exclusivement la clé pour le réglage de la mouture.**

**Attention :**

**Le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du réservoir à café en grains, doit être tourné d'un seul cran à la fois.**



- 1** Appuyer et tourner le bouton de réglage de la mouture placé à l'intérieur du réservoir à café en grains d'un cran à la fois. Pour ce faire, utiliser la clé de réglage du moulin à café fournie avec la machine. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2 ou 3 cafés.

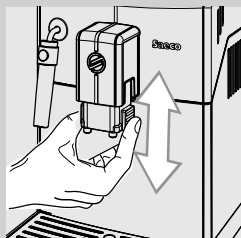


- 2** Les repères à l'intérieur du réservoir à café en grains indiquent le degré de mouture réglé. 5 degrés de mouture différents peuvent être réglés, de la position 1 pour une mouture grosse et un goût plus léger, à la position 2 pour une mouture fine et un goût plus fort.

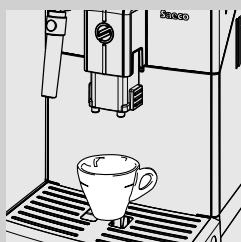


### Réglage de la buse de distribution du café

La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.



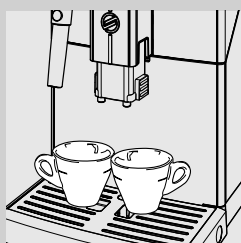
Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café manuellement, en plaçant les doigts comme le montre la figure.



Les positions recommandées sont indiquées :  
Pour utiliser de petites tasses ;





Pour utiliser de grandes tasses.



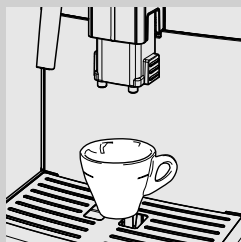
Il est possible de placer deux tasses sous la buse pour la distribution simultanée de deux cafés allongés ou de deux cafés expresso.

### Réglage de la longueur du café dans la tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribuée selon vos goûts personnels et selon les dimensions des tasses.



Chaque fois qu'on appuie sur les touches «  » ou «  », la machine distribue une quantité programmée de café. Une distribution est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

La procédure suivante indique comment programmer la touche «  ».





- 1 Positionner une tasse sous la buse de distribution.



- 2 Garder la touche «  » enfoncée jusqu'à ce qu'elle commence à clignoter rapidement, puis la relâcher. La machine est alors en programmation. La touche «  » clignote pendant tout le cycle de programmation.



La machine commence à distribuer le café.

- 3 Appuyer sur la touche «  » dès que la quantité de café souhaitée est atteinte.





Maintenant la touche «  » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie dessus, la machine distribue la même quantité de café espresso programmée.

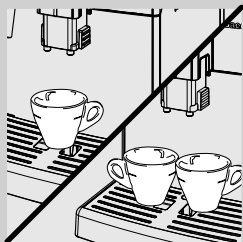


#### Remarque :

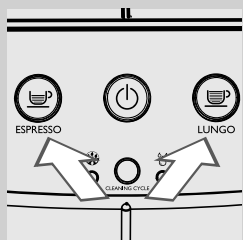
Suivre la même procédure pour la programmation de la touche «  ». Utiliser la touche «  » pour interrompre la distribution du café une fois atteinte la quantité souhaitée.



## DISTRIBUTION DE CAFÉ ALLONGÉ ET DE CAFÉ EXPRESSO

Avant de distribuer le café, vérifier l'absence de signalisations sur le bandeau de commande et que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains sont pleins. Les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes.



- 1 Placer 1 ou 2 tasses sous la buse de distribution du café.



- 2 Appuyer sur la touche «  » pour un café expresso ou sur la touche «  » pour un café allongé.
- 3 Pour distribuer un café expresso ou un café allongé, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée. La touche qui a été sélectionnée clignote lentement.
- 4 Pour distribuer deux cafés expresso ou deux cafés allongés, appuyer deux fois de suite sur la touche souhaitée. La touche qui a été sélectionnée clignote deux fois rapidement.

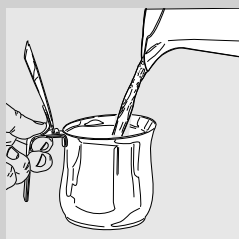
**Remarque :**

Avec ce mode de fonctionnement, la machine moud et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés expresso ou de deux cafés allongés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution effectués automatiquement par la machine.

- 5 Après avoir effectué le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.
- 6 La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est toutefois possible de l'interrompre avant en appuyant sur la même touche sur laquelle on avait précédemment appuyé.

**ÉMULSIONNER LE LAIT / PRÉPARER UN CAPPUCCINO****Attention :**

**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le Mousseur à lait Classique peut atteindre une température élevée. Éviter de le toucher directement avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.**



**Comment émulsionner le lait**

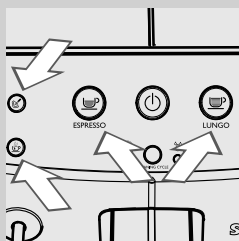
- 1 Remplir un récipient avec 1/3 de lait froid.





**Remarque :**

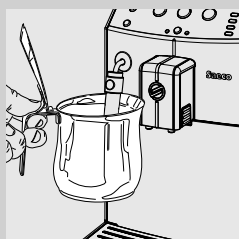
Utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3% afin d'obtenir un cappuccino de bonne qualité. Il est possible d'utiliser du lait entier mais aussi du lait écrémé selon les goûts personnels.

**Remarque :**

Si l'on souhaite distribuer de la vapeur lors de l'allumage de la machine ou après la distribution d'un café, avant de procéder il pourrait être nécessaire de distribuer l'eau qui est encore présente dans le circuit. Pour ce faire, appuyer sur la touche «  » pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes. Ensuite, appuyer à nouveau sur la touche «  » pour interrompre la distribution. Passer au point 2.






- 2 Avant de distribuer de la vapeur, vérifier que la machine est prête à l'utilisation et que le réservoir à eau est plein. Les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes.




- 3 Immerger le Mousseur à lait Classique dans le lait.



4 Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution de vapeur.



5 La machine nécessite une certaine durée de préchauffage ; au cours de cette phase la touche «  » clignote. Une fois terminée la phase de chauffage, la distribution de vapeur commence et la touche «  » clignote.

6 Émulsionner le lait en faisant tourner le récipient par de légers mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.

7 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche «  » pour interrompre la distribution de vapeur.




#### Remarque :

Après avoir appuyé sur la touche «  », il faudra attendre quelques secondes avant que la machine interrompe complètement la distribution de vapeur : pendant cette phase la touche «  » clignote rapidement.



#### Remarque :

La distribution de vapeur s'interrompt après 3 minutes. Appuyer sur la touche «  » pour démarrer une nouvelle distribution de vapeur.



#### Avertissement :

**Après avoir émulsionné le lait, il est nécessaire de distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Retirer la partie extérieure du Mousseur à lait Classique et la laver à l'eau tiède.**

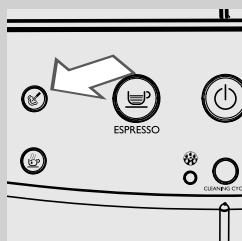


#### Remarque :

Après la distribution de vapeur, il est possible de passer immédiatement à la distribution d'un café expresso, d'un café allongé ou d'eau chaude.

### Comment préparer un cappuccino





Pour préparer un cappuccino positionner une tasse avec le lait émulsionné sous la buse de distribution du café et distribuer un café expresso.

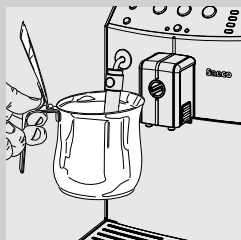
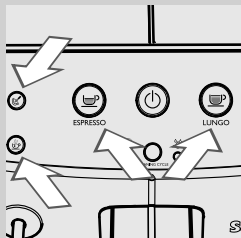


## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

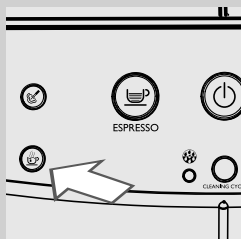
**Attention :**



**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le Mousseur à lait Classique peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.**



Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la machine est prête à l'utilisation et que le réservoir à eau est plein. Les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes.




- 1 Positionner un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



- 2 Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude ; la touche «  » clignote pendant toute la phase de préparation et de distribution.

- 3 La machine nécessite une certaine durée de préchauffage ; au cours de cette phase la touche «  » clignote lentement. Une fois terminée la phase de chauffage, la distribution d'eau chaude commence et la touche «  » clignote lentement.



- 4 Distribuer la quantité d'eau chaude souhaitée. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche «  ».

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage quotidien de la machine



#### Avertissement :

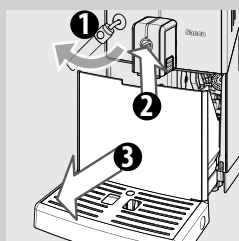
**le nettoyage et l'entretien ponctuels de la machine sont fondamentaux pour en prolonger la durée de vie. Votre machine est continuellement exposée à l'humidité, au café et au calcaire !**

**Cette section décrit de manière détaillée les opérations à effectuer et leur fréquence. Dans le cas contraire, la machine cesse de fonctionner correctement. Ce type de réparation N'est PAS couvert par la garantie.**



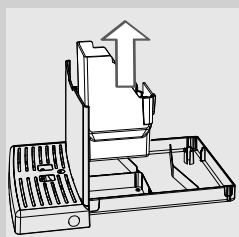
#### Remarque :

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Il est possible de laver au lave-vaisselle uniquement la grille repose tasses. Tous les autres composants doivent être lavés avec de l'eau tiède.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'alcool, de solvants et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

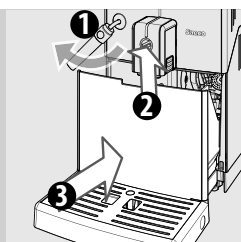


- 1** Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc et le bac d'égouttement lorsque la machine est allumée.

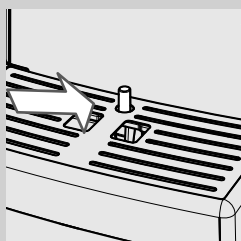
D'autres interventions d'entretien ne peuvent être effectuées que si la machine est éteinte et débranchée du réseau électrique.



- 2** Enlever le tiroir à marc et le vider.
- 3** Vider et laver le bac d'égouttement.



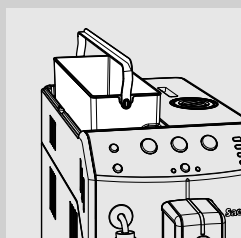
- 4** Réinsérer le tiroir à marc dans le bac d'égouttement et replacer ce dernier dans la machine.



**Remarque :**

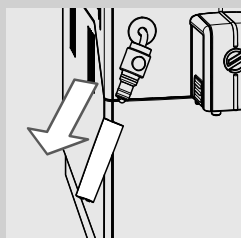
Vider le bac d'égouttement et le tiroir à marc même quand l'indicateur bac d'égouttement plein est soulevé.

### Nettoyage quotidien du réservoir à eau



- 1** Enlever le petit filtre blanc ou le filtre à eau « INTENZA+ » (si présent) du réservoir à eau et le laver à l'eau fraîche.
- 2** Replacer le petit filtre blanc ou le filtre à eau « INTENZA+ » (si présent) dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
- 3** Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.

### Nettoyage quotidien du Mousseur à lait Classique



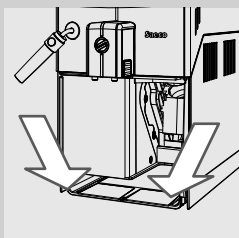
Il est important de nettoyer le Mousseur à lait Classique quotidiennement et après chaque utilisation, afin d'en assurer l'hygiène et de garantir la préparation d'une mousse de lait à la densité parfaite.

Après avoir émulsionné le lait, il est nécessaire de distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un récipient.

Retirer la partie extérieure du Mousseur à lait Classique et la laver à l'eau tiède.



### Nettoyage hebdomadaire de la machine

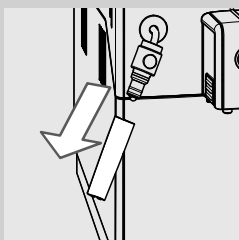


- 1** Nettoyer le logement du bac d'égouttement.

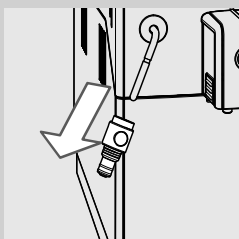
### Nettoyage hebdomadaire du Mousseur à lait Classique

Le nettoyage hebdomadaire est un nettoyage plus en profondeur puisqu'il faut démonter tous les composants du Mousseur à lait Classique.

Il est nécessaire de suivre les opération de nettoyage suivantes :



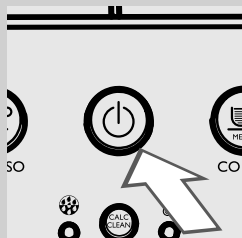
- 1** Enlever la partie extérieure du Mousseur à lait Classique. La laver avec de l'eau tiède.




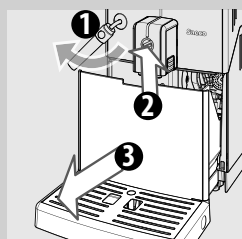
- 2** Retirer la partie supérieure du Mousseur à lait Classique de la buse de vapeur/eau chaude.
- 3** Laver la partie supérieure du Mousseur à lait Classique avec de l'eau fraîche.
- 4** Nettoyer la buse de vapeur/eau chaude du Mousseur à lait Classique avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait.
- 5** Replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur/eau chaude (vérifier qu'elle est complètement insérée).
- 6** Monter à nouveau la partie extérieure du Mousseur à lait Classique.

**Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution et de la conduite de sortie du café.**

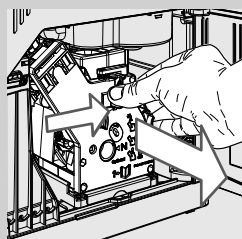
Nettoyer le groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.



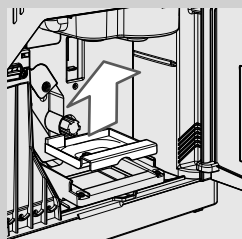
- 1** Éteindre la machine en appuyant sur la touche «  » et débrancher la fiche du câble d'alimentation.



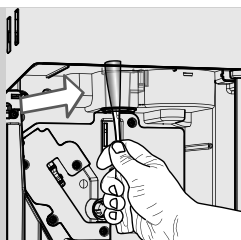
- 2** Enlever le bac d'égouttement et le tiroir à marc. Uniquement à ce moment ouvrir la porte de service.



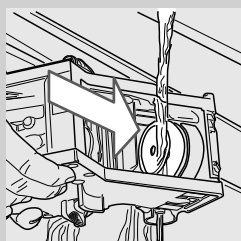
- 3** Pour enlever le groupe de distribution, appuyer sur la touche « PUSH » en tirant sur la poignée. L'extraire horizontalement sans le tourner.



- 4** Retirer le tiroir à café et le laver soigneusement.



- 5** Nettoyer en profondeur la conduite de sortie du café avec le manche d'une petite cuillère ou avec un autre outil de cuisine à la pointe arrondie.



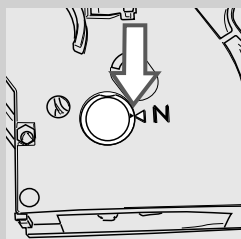
- 6** Laver soigneusement le groupe de distribution à l'eau fraîche et tiède ; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.



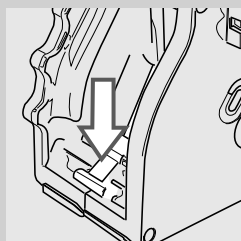
**Avertissement :**  
ne pas utiliser de détergents ou du savon pour nettoyer le groupe de distribution.

- 7** Laisser complètement sécher à l'air le groupe de distribution.

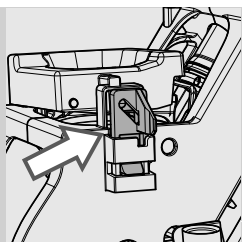
- 8** Nettoyer soigneusement la partie interne de la machine avec un chiffon doux, imbibé d'eau.



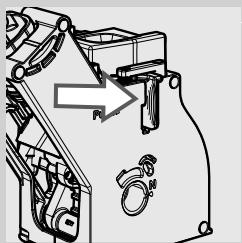
- 9** S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider. Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (10).



- 10** Appuyer délicatement sur le levier vers le bas jusqu'à ce qu'il touche la base du groupe de distribution et jusqu'à ce que les deux repères sur le côté du groupe coïncident.



- 11** S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distribution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH » jusqu'à l'enclenchement. Veiller à ce que le crochet soit en haut à la butée. Dans le cas contraire, essayer à nouveau.

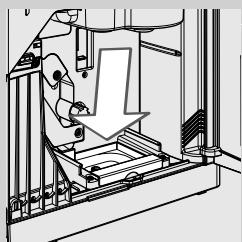


- 12** Insérer le tiroir à café dans le logement prévu à cet effet et s'assurer qu'il est positionné correctement.

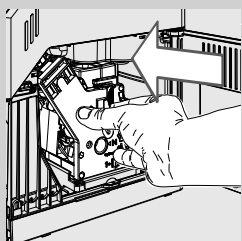


**Remarque :**

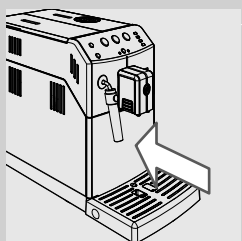
Si le tiroir à café n'est pas positionné correctement, le groupe de distribution pourrait ne pas pouvoir être inséré dans la machine.



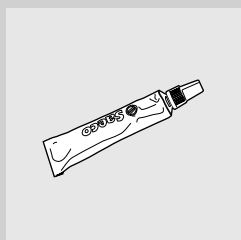
- 13** Introduire à nouveau le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur la touche « PUSH ».



- 14** Réinsérer le tiroir à marc et le bac d'égouttement à l'intérieur de la machine et fermer la porte de service.



### Lubrification mensuelle du groupe de distribution



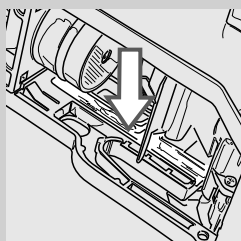
Lubrifier le groupe de distribution après 500 tasses environ ou une fois par mois.

La graisse pour lubrifier le groupe de distribution peut être achetée séparément. Pour plus de détails veuillez consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.

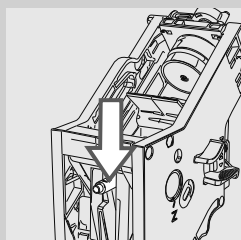
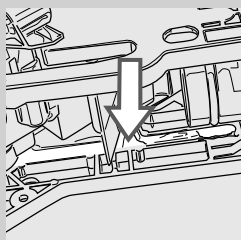


#### **Avertissement :**

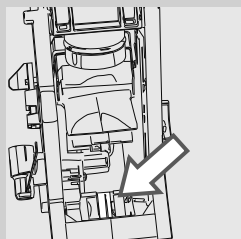
**avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau fraîche et le laisser sécher comme indiqué à la section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».**

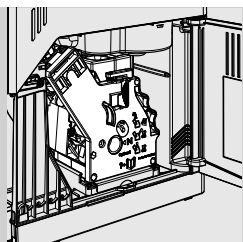


- 1** Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



- 2** Lubrifier l'arbre aussi.

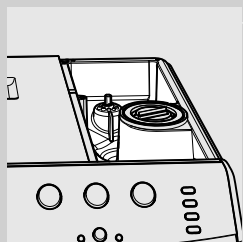




**3** Insérer le groupe de distribution dans son logement jusqu'à l'enclenchement (voir le chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).

**4** Insérer le tiroir à marc dans le bac d'égouttement, les insérer ensuite à l'intérieur de la machine et fermer la porte de service.

### **Nettoyage mensuel du réservoir à café en grains**

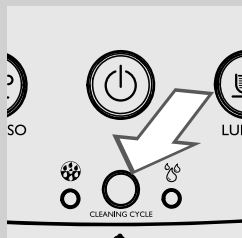


Nettoyer le réservoir à café en grains une fois par mois quand il est vide avec un chiffon humide afin d'éliminer les substances huileuses du café. Le remplir à nouveau avec le café en grains.

## DÉTARTRAGE

Le processus de détartrage requiert environ 35 minutes.

Le calcaire qui se forme à l'intérieur de la machine au cours de l'utilisation doit être éliminé régulièrement ; dans le cas contraire, le circuit hydraulique et du café peuvent se boucher. La machine signalera quand il sera nécessaire de procéder au détartrage. Si la touche « CLEANING CYCLE » est allumée, il est nécessaire de procéder au détartrage.



### Avertissement :

**Si cette opération n'est pas effectuée la machine ne fonctionne plus correctement ; dans ce cas-là la réparation N'est PAS couverte par la garantie.**



Utiliser exclusivement la solution détartrante Saeco, formulée spécifiquement pour optimiser les performances de la machine.

La solution détartrante Saeco est en vente séparément. Pour plus de détails veuillez consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.



### Attention :

**Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.**

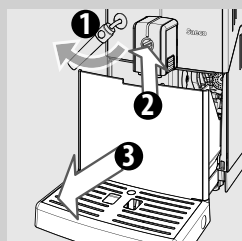


### Remarque :

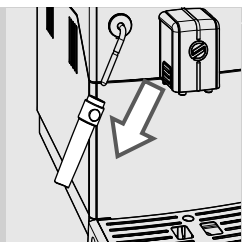
ne pas éteindre la machine pendant le cycle de détartrage. Au cas contraire, redémarrer le cycle de détartrage, qui va continuer à partir du point où il avait été interrompu.

Pour exécuter le cycle de détartrage, suivre les instructions reportées ci-dessous :

avant de procéder au détartrage :

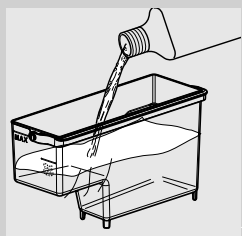


**1** Vider le bac d'égouttement et le tiroir à marc.

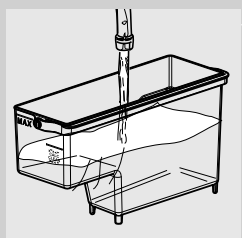


**2** Enlever le Mousseur à lait Classique de la buse de vapeur/eau chaude.

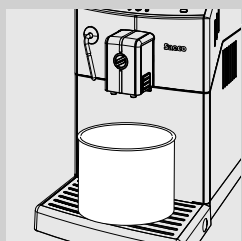
**3** Retirer le réservoir à eau et le filtre à eau « INTENZA+ » (si présent) du réservoir à eau et le remplacer avec le petit filtre blanc d'origine.



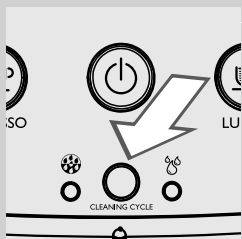
**4** Verser la totalité de la solution détartrante dans le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau calc clean.



**5** Remettre le réservoir à eau dans la machine.

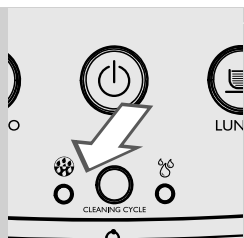



**6** Placer un récipient suffisamment grand (1,5 l/5,7 onces) sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



**7** Appuyer sur la touche « CLEANING CYCLE » pendant au moins 3 secondes pour démarrer le processus de détartrage. La touche « CLEANING CYCLE » commence à clignoter et ne s'arrête que lorsque le cycle de détartrage est terminé.










- 8** La machine démarre la distribution de la solution détartrante par intervalles pendant 25 minutes environ. Pendant cette phase, la DEL «  » s'allume.

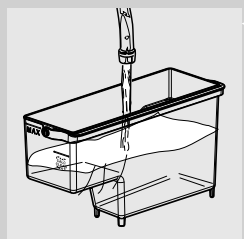


**Remarque :**

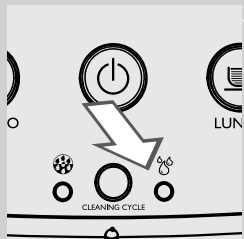
Le cycle de détartrage peut être interrompu en appuyant sur la touche «  ». Pour redémarrer le cycle, appuyer de nouveau sur la touche «  ». Pendant l'interruption, la touche «  » clignote. Pendant le cycle de détartrage, la touche «  » est allumée fixe. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.




- 9** Lorsque la DEL «  » s'allume, le réservoir à eau est vide.

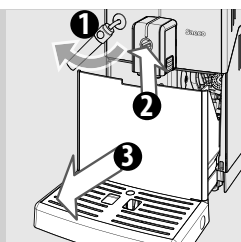


- 10** Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.




- 11** Réintroduire le réservoir dans la machine. La DEL «  » s'allume et elle reste allumée pendant toute la phase.

- 12** Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante.







**13** Vider le bac d'égouttement et le tiroir à marc, puis les réinsérer dans leur position.

**14** Placer à nouveau le récipient sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



**15** Lorsque la touche «  » clignote, y appuyer dessus pour démarrer le rinçage.



#### Remarque :

Le cycle de rinçage peut être interrompu en appuyant sur la touche «  ». Pour redémarrer le cycle, appuyer de nouveau sur la touche «  ». Pendant l'interruption, la touche «  » clignote. Pendant le cycle de détartrage, la touche «  » est allumée fixe. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.



**16** Lorsque la DEL «  » s'allume, le réservoir à eau est vide. Répéter les opérations du point 9 au point 15. Lorsque la DEL «  » se rallume, passer au point 17.






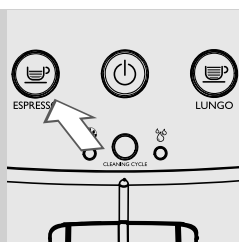
**17** Lorsque le réservoir à eau est vide, l'enlever, le rincer et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Le réinsérer dans la machine.






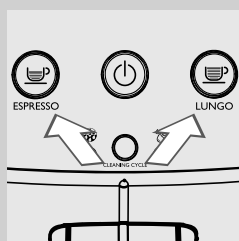
#### Remarque :



Le circuit doit être nettoyé avec une quantité d'eau pré-réglée. Si le réservoir à eau n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX, la machine peut demander le remplissage du réservoir trois fois ou plus pour le rinçage.

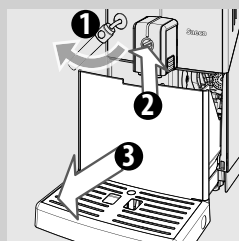
**18** Lorsque la quantité d'eau nécessaire pour le rinçage a été complètement distribuée, la touche « cleaning cycle » s'éteint, la touche «  » s'allume et les DEL «  » et «  » clignotent pour indiquer qu'il faut amorcer le circuit.



- 19** Appuyer sur la touche «  » pour effectuer l'amorçage du circuit.  
Les DEL «  » et «  » continuent à clignoter et ils s'éteignent lorsque l'amorçage a été effectué.



- 20** La touche «  » et la touche «  » clignotent simultanément ; la machine effectue le cycle de chauffage et de rinçage automatique pour la distribution des produits.



- 21** Le cycle de détartrage est terminé.
- 22** Retirer et vider le récipient.
- 23** Vider le bac d'égouttement et le tiroir à marc, les réinsérer ensuite dans leur position.
- 24** Retirer le petit filtre blanc et replacer le filtre à eau « INTENZA+ » (si présent) dans le réservoir à eau.



**Remarque :**

une fois le cycle de détartrage terminé, laver le groupe de distribution comme il est décrit au chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».

**SIGNALISATIONS DU BANDEAU DE COMMANDE****Signalisations****Clignotant**

La machine est en train d'exécuter l'une des opérations suivantes :

- Chauffage
- Rinçage automatique.

La machine gère automatiquement les phases pour achever les opérations.

**« Espresso » fixe et « Rinçage » et « Attention » clignotants**

La machine demande l'amorçage du circuit. Appuyer sur la touche « Espresso ». Une fois appuyée, la touche s'éteint. Pendant l'amorçage du circuit les DEL « Rinçage » et « Attention » clignotent et ils s'éteignent une fois l'amorçage terminé.

**Allumés fixe**

La machine est prête à distribuer des produits.

**Clignotant lent**

Machine en phase de distribution d'un café expresso.

**Clignotant lent**

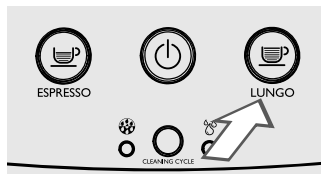
Machine en phase de distribution d'un café allongé.

**Double clignotement rapide**

Machine en phase de distribution de deux cafés expresso.

## Signalisations

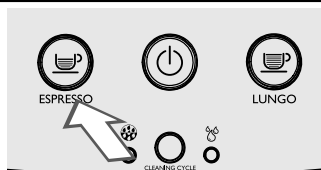
7



Machine en phase de distribution de deux cafés allongés.

Double clignotement rapide

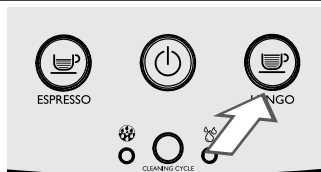
8



Machine en phase de programmation de la quantité de café expresso à distribuer.

Clignotant rapide

9



Machine en phase de programmation de la quantité de café allongé à distribuer.

Clignotant rapide

10



Machine en phase de distribution de vapeur.

Clignotant lent

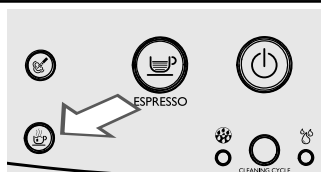
11



Machine en phase d'arrêt de la distribution de vapeur.

Clignotant rapide

12



Machine en phase de distribution d'eau chaude.

Clignotant lent

**Signalisations****13****Allumé fixe**

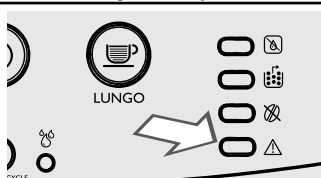
Remplir le réservoir à eau.

**14****Allumé fixe**

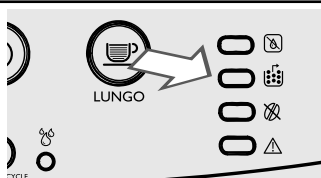
Insérer complètement le bac d'égouttement et le tiroir à marc dans la machine puis fermer la porte de service.

**15****Clignotant rapide**

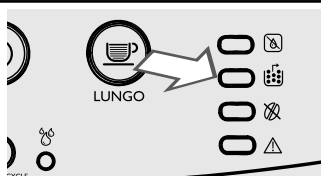


Groupe de distribution en phase de rétablissement suite à la remise à zéro de la machine.

**16****Clignotant lent**

Introduire le groupe de distribution.

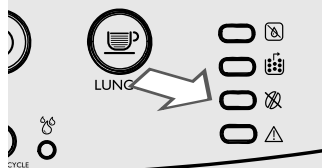
**17****Allumé fixe**

Vider le tiroir à marc.

**18****Clignotant**Le tiroir à marc n'a pas été inséré dans la machine. Attendre quelques secondes jusqu'à ce que la DEL «  » s'éteigne et la DEL «  » soit allumée fixe. Insérer ensuite le tiroir à marc et fermer la porte de service.

## Signalisations

19

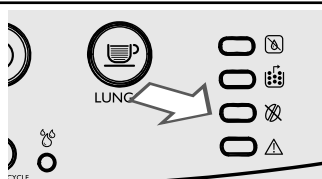


Allumé fixe

Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle. La DEL ne s'éteint que lorsque le couvercle du réservoir à café en grains est repositionné.

Lorsque cette signalisation est présente, il est possible de distribuer de la vapeur et de l'eau chaude.

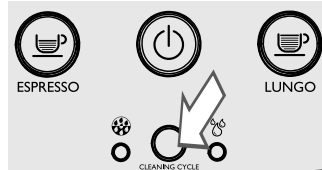
20



Clignotant lent

Le couvercle du réservoir à café en grains a été enlevé après avoir sélectionné un produit café. Repositionner le couvercle.

21



Allumé fixe

La machine doit être détartrée. Suivre les opérations décrites à la section « Détartrage » du présent manuel.

Remarque : si le détartrage n'est pas effectué, la machine cesse de fonctionner correctement. En pareil cas, la réparation N'est PAS couverte par la garantie.

22



Tous clignotant en même temps

Éteindre la machine. La rallumer après 30 secondes. Répéter la procédure 2 ou 3 fois.

Si la machine ne démarre pas, contacter le centre d'assistance Philips SAECO de votre Pays (les numéros sont indiqués dans la notice de garantie)

## DÉPANNAGE

Cette section résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient intéresser votre machine.

Si les informations présentées ci-dessous ne vous aident pas à résoudre le problème, veuillez consulter la page FAQ sur le site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contactez le service d'assistance Philips Saeco de votre Pays. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou à l'adresse [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

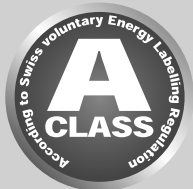
| Comportements   | Causes  | Remèdes   |
|---|---|---|
| La machine ne se met pas en marche.   | La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique ou l'interrupteur général est sur la position « O ».   | Brancher la machine sur le réseau électrique et placer l'interrupteur général sur « I ».  |
| Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau.   | Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal. | Ce comportement est considéré comme normal.   |
| La machine affiche toujours la DEL «  ». | Le tiroir à marc a été vidé lorsque la machine était à l'arrêt.   | Le tiroir à marc doit toujours être vidé quand la machine est allumée.  |
| Le café n'est pas assez chaud.  | Les tasses sont froides.  | Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.   |
| Le café ne mousse pas (voir remarque).  | Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.  | Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du moulin à café ».                    |
| La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau distribuée est insuffisante.                                    | Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.   | Détartrer la machine.   |
| Impossible de retirer le groupe de distribution.  | Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position.   | Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine. |
|   | Le tiroir à marc est inséré.  | Retirer le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.   |
| La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas (voir remarque)   | Le groupe de distribution est sale.   | Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).                                 |
|   | Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.  | Distribuer quelques cafés comme indiqué au chapitre « Saeco Adapting System ».  |
|   | La buse de distribution du café est sale.   | Nettoyer la buse de distribution du café.   |
| Le café est trop aqueux. (voir remarque)  | Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.  | Distribuer quelques cafés comme indiqué au chapitre « Saeco Adapting System ».  |



| Comportements                                      | Causes   | Remèdes  |
|--|--|--|
| Le café coule lentement.<br>(voir remarque)        | Le café est trop fin.                                | Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du moulin à café ».  |
|  | Le groupe de distribution est sale.                  | Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).  |
| Le café coule hors de la buse de distribution.     | La buse de distribution du café est bouchée.         | Nettoyer la buse de distribution et ses trous.   |
| La machine ne distribue d'eau chaude ou de vapeur. | Le trou de la buse de vapeur/eau chaude est engorgé. | Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.<br><b>Vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.</b> |
|  | Le Mousseur à lait Classique est sale.               | Nettoyer le Mousseur à lait Classique.   |


**Remarque :**

ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit au chapitre « Saeco Adapting System ».

**ÉCONOMIE D'ÉNERGIE****Stand-by**

La machine à café expresso super-automatique Saeco est conçue pour assurer des économies d'énergie, comme cela est prouvé par l'étiquette-énergie de Classe A.

Après 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteint automatiquement. Si un produit a été distribué, la machine fait un cycle de rinçage.

En mode stand-by, la consommation énergétique est inférieure à 1Wh. Pour mettre en marche la machine appuyer sur la touche «  » (si l'interrupteur général qui se trouve au dos est sur « I »). Si la chaudière est froide, la machine fait un cycle de rinçage.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

|  |   |
|--|---|
| Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation | Voir la plaquette signalétique dans la porte de service |
| Matériau du corps                                    | Thermoplastique   |
| Dimensions (l x h x p)                               | 215 x 330 x 429 mm / 8,5 x 13 x 16,9 pouces             |
| Poids  | 7 kg / 16 livres  |
| Longueur du câble                                    | 800 - 1 200 mm / 32-47 pouces                           |
| Bandeau de commande                                  | Avant   |
| Dimensions des tasses                                | Jusqu'à 152 mm / 6 pouces                               |
| Réservoir à eau                                      | 1,8 litres / 60,8 onces - Amovible                      |
| Capacité réservoir à café en grains                  | 250 g / 1 tasse   |
| Capacité du tiroir à marc                            | 15  |
| Pression de la pompe                                 | 15 bars   |
| Chaudière  | Chaudière inox  |
| Dispositifs de sécurité                              | Coupe-circuit thermique                                 |

## GARANTIE ET ASSISTANCE

### Garantie

Pour des informations détaillées sur la garantie et sur ses conditions, consulter le livret de garantie fourni séparément.

### Assistance

Nous voulons être sûrs que vous êtes satisfaits de votre machine. Si vous ne l'avez pas encore fait, enregistrez votre produit à l'adresse **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**. De cette façon, nous pourrions rester en contact et vous envoyer les rappels pour les opérations de nettoyage et de détartrage.

Si vous avez besoin de support ou d'assistance, veuillez visiter le site web de Philips **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** ou contactez le service d'assistance Philips Saeco de votre Pays. Le numéro de contact est indiqué dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**.

**COMMANDE DE PRODUITS POUR L'ENTRETIEN**

Pour le nettoyage et le détartrage, utiliser uniquement les produits pour l'entretien Saeco. Ces produits peuvent être achetés dans le magasin en ligne Philips (si disponible dans votre Pays) à l'adresse **[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)**, chez votre revendeur habituel ou auprès des centres d'assistance agréés.

Si vous rencontrez des difficultés à trouver les produits pour l'entretien de votre machine, prière de contacter le service d'assistance Philips Saeco de votre Pays.

Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**.

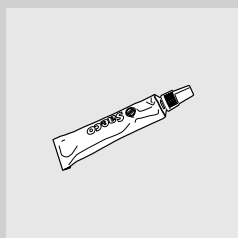
Vue d'ensemble des produits pour l'entretien



- Détartrant CA6700



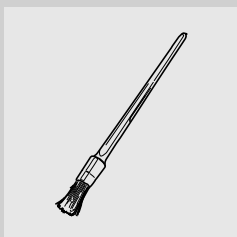
- Cartouche filtre à eau INTENZA+ CA6702



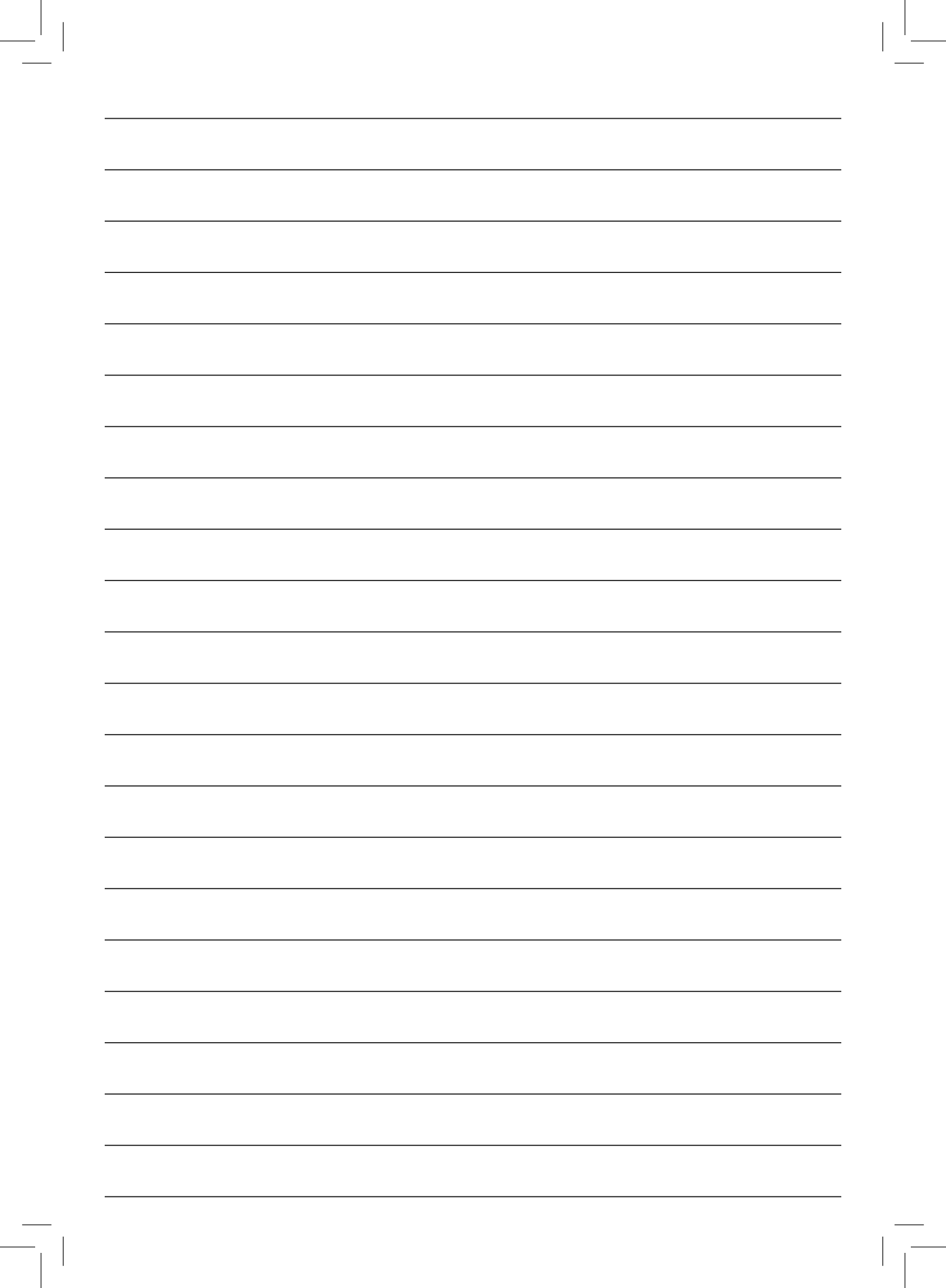
- Graisse HD5061

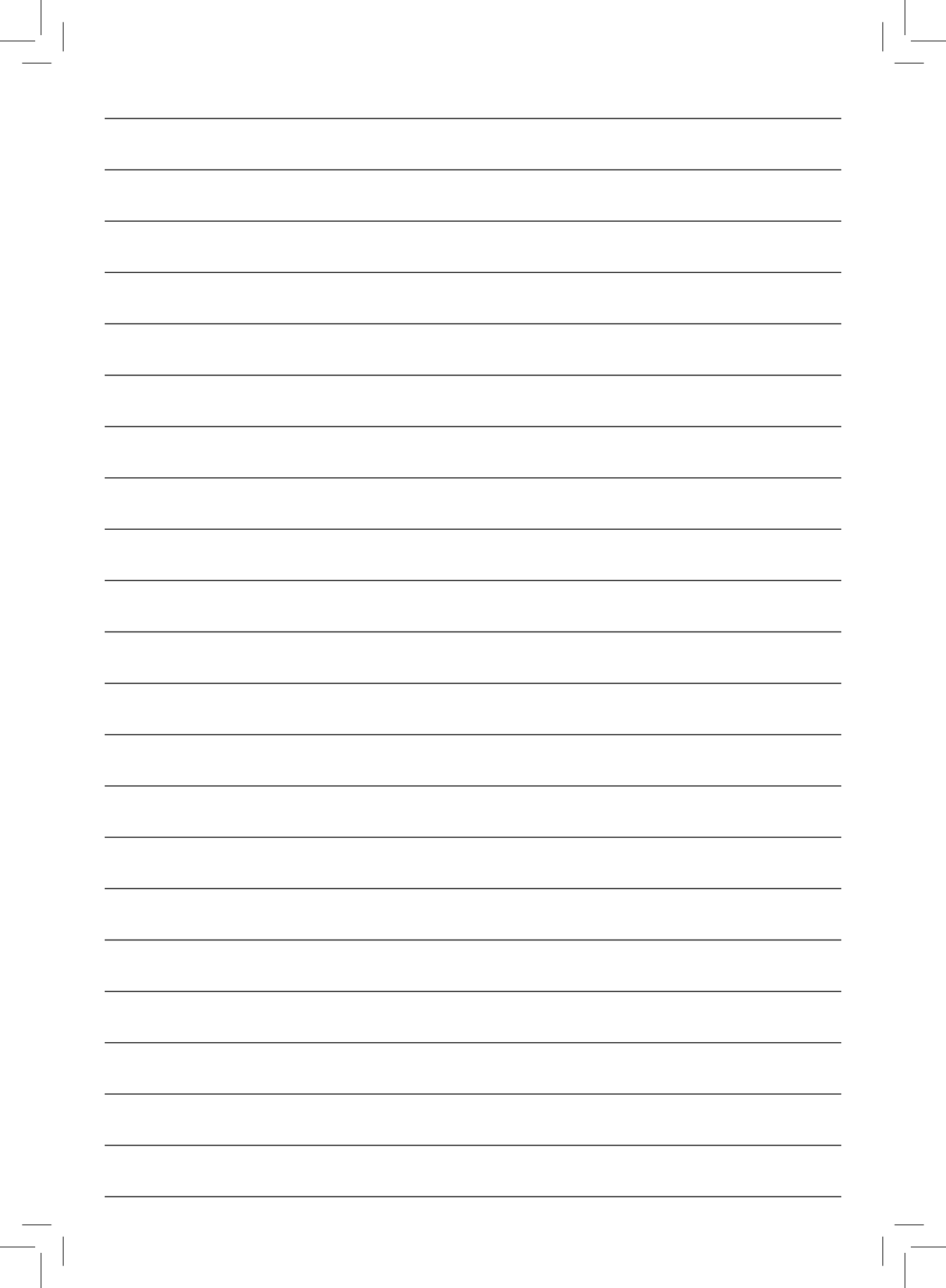


- Maintenance Kit CA 6706



- Pinceau de nettoyage HD5084







Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications sans aucun préavis.

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



421946005771

Rev.00 del 15-01-14